CHAMPAGNE
ALAIN
NAVARRE

La Cuvée de Réserve

24-30 mois de vieillissement en cave

Ce champagne est tout destiné à être servi à table avec un poisson de rivière, sandre, truite, quenelle de brochet.

Vinification :

En cuves émaillées et en cuves inox, assemblages de vins de réserve en pure cuvée, ce champagne atteint sa plénitude après 24-30 mois de vieillissement en cave.

Dégustation :

Œil : Robe élégante aux reflets jaune clair à jaune doré, témoignant d'un champagne lumineux et délicatement mûri.

Nez : Expression aromatique d'une grande fraîcheur, mêlant des notes fruitées d'agrumes frais (citron, pamplemousse) à des nuances florales raffinées (tilleul, jasmin). Quelques touches minérales et des notes de fleurs séchées viennent enrichir le bouquet.

Bouche : Attaque vive et fraîche, évoluant vers un bouquet sec et délicatement structuré. On retrouve des arômes de tilleul et de verveine, apportant une touche de subtilité et de longueur en bouche. L'effervescence fine et persistante accompagne harmonieusement l'ensemble, apportant une sensation de légèreté et d'élégance.

Bouteille de 75 cl.

Œnologie	
Terroir	Vignoble planté sur sol argilocalcaire conduit en viticulture raisonnée
Dosage	Brut, (7 g de sucre / litre)

- 34% Chardonnay
- 33% Pinot Noir
- 33% Meunier

vigneron independant

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE

www.champagne-navarre.fr
14 rue de la Marne - 02850 PASSY-SUR-MARNE - FRANCE
Tél. +33 (0)3 23 70 35 12 Port. +33 (0)6 20 33 19 98 Email. leflorentin@champagne-navarre.fr